COMPETENCE E6140-1

Der umschaltbare Einbau-Herd

Gebrauchsanweisung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.
Beachten Sie vor allem den Abschnitt „Sicherheitshinweise“ auf den ersten Seiten. Bewahren Sie bitte diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.

Folgende Symbole werden im Text verwendet:

Sicherheitshinweise
Warnung: Hinweise, die Ihrer persönlichen Sicherheit dienen.
Achtung: Hinweise, die zur Vermeidung von Schäden am Gerät dienen.

Hinweise und praktische Tipps

Umweltinformationen

1. Diese Ziffern leiten Sie Schritt für Schritt beim Bedienen des Gerätes.
2. ...
3. ...

Haben Sie noch Fragen?

AEG DIRECT
INFO SERVICES 01 80 - 555 4 555*
* (Telekom EUR 0,12/Min.)

Wir sind für Sie da:
montags bis freitags
8.00 bis 20.00 Uhr
samstags
10.00 bis 14.00 Uhr.

- Hier erhalten Sie Antwort auf jede Frage, die die Ausstattung und den Einsatz Ihres Gerätes betrifft. Natürlich nehmen wir auch gerne Wünsche, Anregungen und Kritik entgegen. Unser Ziel ist es, zum Nutzen unserer Kunden unsere Produkte und Dienstleistungen weiter zu verbessern.
- Bei technischen Problemen steht Ihnen unser WERKSKUNDENDIENST in Ihrer Nähe jederzeit zur Verfügung (Adressen und Telefonnummern finden Sie in den „Kundendienststellen“). Beachten Sie dazu auch den Abschnitt „Service“.

Gedruckt auf umweltschonend hergestelltem Papier.
Wer ökologisch denkt, handelt auch so ...

Inhalt

Sicherheit 5

Entsorgung 7

Gerätebeschreibung 8
Gesamtansicht 8
Bedienblende 8
Ausstattung Backofen 10
Zubehör Backofen 11

Vor dem ersten Gebrauch 12
Tageszeit einstellen 12
Erstes Reinigen 13

Bedienen der Kochstellen 14
Kochstufe einstellen 15
Kochen mit Ankoch-Automatik 16
Sicherheitsabschaltung der Kochstellen 18

Bedienen des Backofens 19
Die elektronische Backofen-Steuerung 19
Backofen-Funktionen 20
Rost und Universalblech einsetzen 24
Fettfilter einsetzen/herausnehmen 25
Uhr-Funktionen 26
Weitere Funktionen 32
- Abschaltung der Zeitanzeige 32
- Kindersicherung des Backofens 33
- Tastenverriegelung 34
- Sicherheitsabschaltung des Backofens 35

Anwendungen, Tabellen und Tipps 36
Kochen 36
- Anhaltswerte zum Kochen mit der Kochstelle 36
- Anwendungsbeispiele für Kochen mit Automatik 37

Backen 39
- Tabelle Backen 41
- Tabelle Aufläufe und Überbackenes 45
- Tabelle Tiefkühl-Fertiggerichte 46

Braten 47
- Tabelle Braten 49

Flächengrillen 51
Tabelle Grillen 51
Bio-Funktionen 52
Tabelle Braten bei Niedrigtemperaturen 54
Joghurt herstellen 55
Hefeteig gehen lassen 55
Dörren 56
Auftauen 57
Tabelle Auftauen 57
Einkochen 58

Reinigung und Pflege 60
Gerät von außen 60
Backofeninnenraum 60
Zubehör 60
Fettfilter 61
Pyrolyse durchführen 61
Einschubgitter 64
Backofenbeleuchtung 66
Backofen-Tür 67
Backofen-Türglas 68

Was tun, wenn 70

Technische Daten 72
Backofen Innenmaße 72
Bestimmungen, Normen, Richtlinien 72

Stichwortverzeichnis 74

Service 75

Sicherheit

Elektrische Sicherheit

- Das Gerät darf nur durch einen **konzessionierten Fachmann** angeschlossen werden.
- Bei Störungen oder Beschädigungen am Gerät: Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen **verboten**.
- **Reparaturen** am Gerät dürfen **nur von Fachkräften** durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.

Sicherheit für Kinder

- Kleinkinder niemals unbeaufsichtigt lassen, während das Gerät in Betrieb ist.

Sicherheit während der Benutzung

- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen, Braten, Backen von Speisen verwendet werden.
- Vorsicht bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Anschlussleitungen dürfen **nicht** an heiße Kochstellen gelangen oder unter der heißen Backofentür eingeklemmt werden.
- **Warnung: Verbrennungsgefahr!** Bei Betrieb wird der Backofeninnenraum heiß.
- Wenn Sie alkoholische Zutaten im Backofen verwenden, kann eventuell ein leicht entzündliches Alkohol-Luftgemisch entstehen. Öffnen Sie die Tür in diesem Fall vorsichtig. Hantieren Sie dabei nicht mit Glut, Funken oder Feuer.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- Legen Sie den Backofen nicht mit Alufolie aus und stellen Sie kein Backblech, keinen Topf etc. auf den Boden, da sonst das Backofenemail durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die sich nicht mehr entfernen lassen. Benutzen Sie für sehr feuchte Kuchen das Universalblech.
- Die offene Backofentür nicht belasten.
- Gießen Sie Wasser nie direkt in den heißen Backofen. Es können Emailschäden entstehen.
- Bei Gewalteinwirkung, vor allem auf die Kanten der Frontscheibe, kann das Glas brechen.
- Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie können sich beim Einschalten entzünden.
- Bewahren Sie keine feuchten Lebensmittel im Backofen auf. Es könnten Schäden am Email enstehen.

Entsorgung

Verpackungsmaterial entsorgen

Alle verwendeten Materialien können uneingeschränkt wiederverwertet werden.

Die Kunststoffe sind folgendermaßen gekennzeichnet:

- >PE< für Polyethylen, z. B. bei der äußeren Hülle und den Beuteln im Innern.
- >PS< für geschäumtes Polystyrol, z. B. bei den Polsterteilen, grundsätzlich FCKW-frei.

Altgerät entsorgen

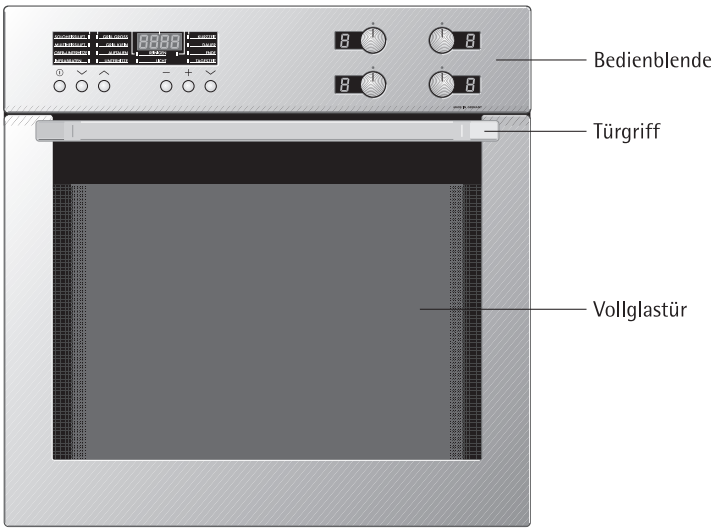
Warnung: Damit von dem ausgedienten Gerät keine Gefahr mehr ausgehen kann, bitte vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

Aus Umweltschutzgründen müssen alle ausgedienten Geräte fachgerecht entsorgt werden.

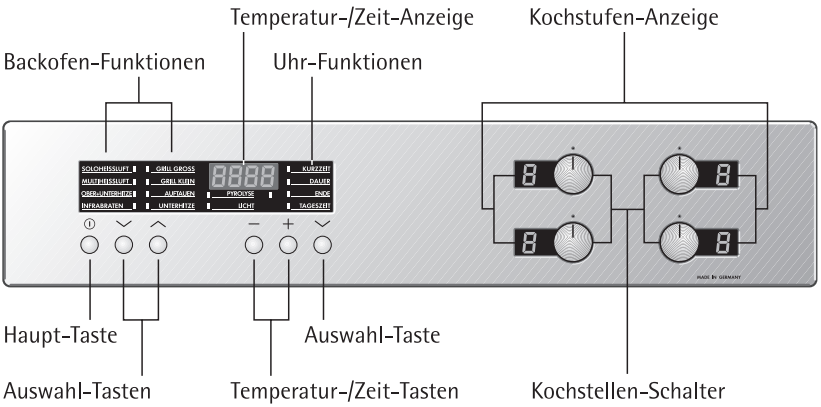
- Das Gerät darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.
- Auskunft über Abholtermine oder Sammelplätze erhalten Sie bei der örtlichen Stadtreinigung oder der Gemeindeverwaltung.

Gerätebeschreibung

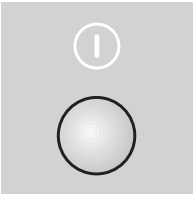
Gesamtansicht



Bedienblende

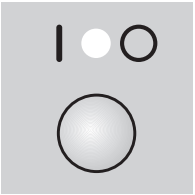


Haupt-Taste
Zum Ein- und Ausschalten des gesamten Gerätes.

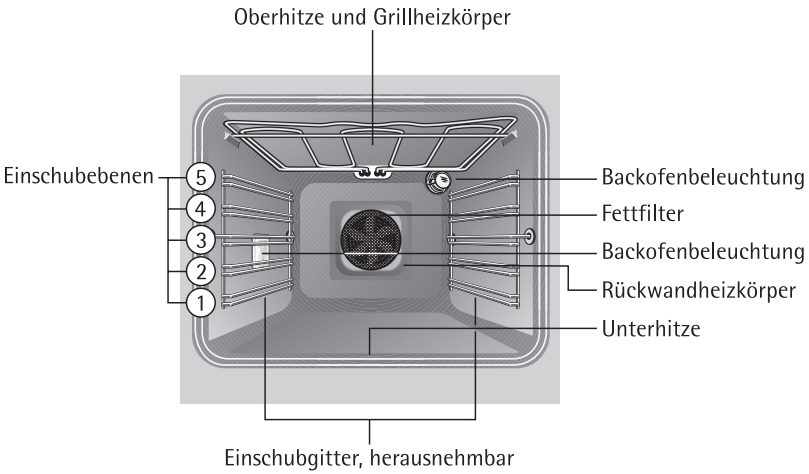


Haupt-Taste bei Geräten mit Metallfront

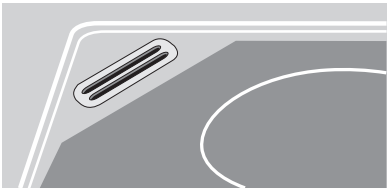
Im folgenden Text und in den Darstellungen wird einheitlich das Symbol ⏻ für Haupt-Taste verwendet.



Ausstattung Backofen



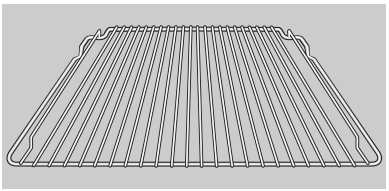
Backofendampfaustritt
Der Dampf aus dem Backofen wird über den hinten im Kochfeld liegenden Kanal direkt nach oben ausgeleitet.



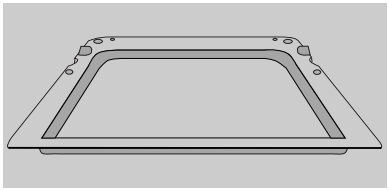
Backtabelle
An der Innenseite der Backofentür befindet sich eine Backtabelle, der Sie Informationen über die gebräuchlichsten Gerichte entnehmen können.

Zubehör Backofen

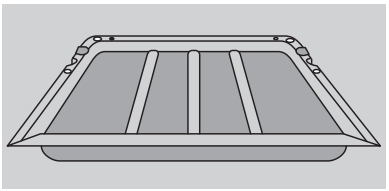
Kombi-Rost
Für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke



Backblech
Für Kuchen und Plätzchen



Fettpfanne
Für Braten, bzw. als Auffanggefäß für Fett



Vor dem ersten Gebrauch

Tageszeit einstellen

Der Backofen funktioniert nur mit eingestellter Zeit.

Nach dem elektrischen Anschluss oder einem Stromausfall blinkt die Funktionsleuchte Tageszeit.

Mit den Tasten ⊕ oder ⊖ die aktuelle Tageszeit einstellen.

5 Sekunden warten.

Das Blinken erlischt und die Uhr zeigt die eingestellte Tageszeit.

Das Gerät ist betriebsbereit.

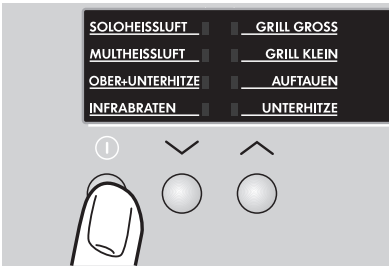
Erstes Reinigen

Bevor Sie den Backofen das erste Mal benutzen, sollten Sie ihn reinigen.

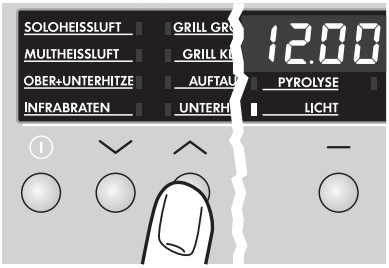
Achtung: Benutzen Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel! Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

Verwenden Sie bei Metallfronten handelsübliche Pflegemittel

1. Gerät mit der Haupt-Taste einschalten.
Das Symbol über der Taste leuchtet.



2. Taste Auswahl ⌃ für Backofen-Funktionen einmal drücken.
Funktionsleuchte LICHT ist an und die Backofen-Beleuchtung ist eingeschaltet.



3. Alle Zubehörteile und Einschubgitter entnehmen und mit warmer Spülmittellauge reinigen.

4. Backofen ebenfalls mit warmer Spülmittellauge auswaschen und trocknen.

5. Gerätefront feucht abwischen.

6. Nach der Reinigung Backofenbeleuchtung mit der Taste Auswahl ⌄ ausschalten.

Bedienen der Kochstellen

Allgemeine Hinweise

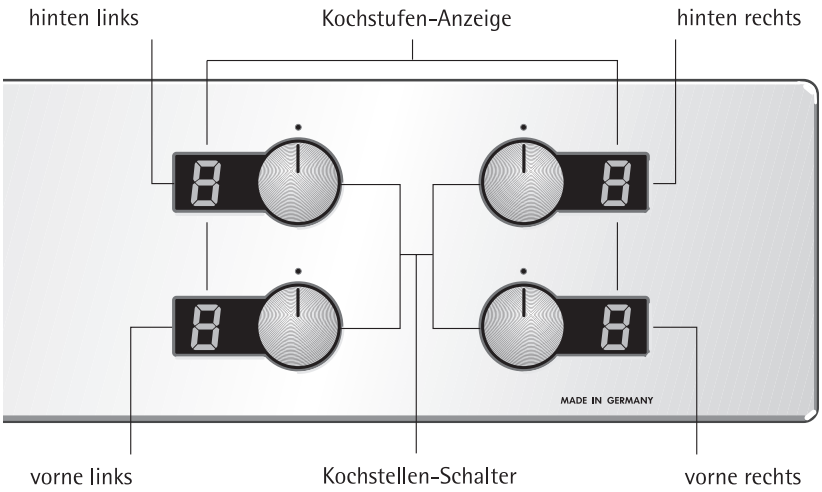
- Die nachfolgende Beschreibung gilt nicht für Induktions-Kochzonen.
- Beachten Sie auch die Gebrauchsanweisung zu Ihrem Einbau-Kochfeld. Sie enthält weitere wichtige Hinweise zu Kochgeschirr, Bedienung, Reinigung und Pflege.
- Gerät immer zuerst mit der Haupttaste ⏻ einschalten.
- Gerät mit der Haupttaste ⏻ ausschalten.

Schalten Sie die Kochzone bei längeren Garzeiten ca. 5-10 Minuten vor dem Koch-Ende aus, um die Restwärme zu nutzen. So sparen Sie elektrische Energie.

Kochstufen

- In den Bereichen 1-9 können Sie die Kochstufen einstellen.
- Zwischenstellungen sind in den Bereichen 2 bis 7 möglich. Sie sind mit einem Punkt links oben neben der Heizstufe gekennzeichnet.
- Zusätzlich ist jeder der Kochstellenschalter noch mit einer Auto-matik-Funktion ausgestattet.

1 = kleinste Leistung
9 = höchste Leistung
A = Ankoch-Automatik

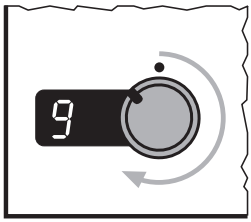


Der Herd ist mit **versenkbaren Kochstellenschaltern** ausgestattet. Zur Benutzung den Kochstellenschalter drücken. Der Schalter steht dann heraus.

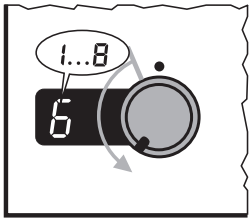
Kochstufe einstellen

1. Gerät mit der Haupttaste einschalten.

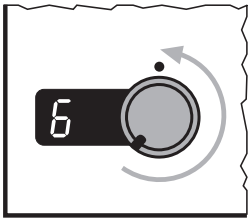
2. Zum Ankochen/Anbraten eine hohe Leistung wählen.
(Stufe 9 einstellen.)



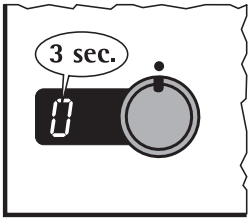
3. Sobald sich Dampf bildet bzw. das Fett heiß ist, auf die gewünschte Kochstufe einstellen.



4. Zur Beendigung des Kochvorgangs auf Null-Position zurückdrehen.



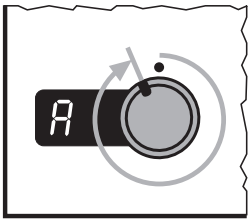
Die zugehörige Kochstellen-Anzeige zeigt noch für ca. 3 Sekunden „0".



Kochen mit Ankoch-Automatik

Beim Kochen mit Ankoch-Automatik arbeitet die Kochzone für eine bestimmte Zeit mit voller Leistung und schaltet dann auf die eingestellte Fortgarstufe zurück.

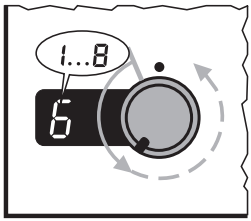
1. Gerät gegebenenfalls mit der Haupttaste einschalten.
2. Kochstellenschalter nach rechts bis zum Endanschlag drehen, um den Ankochstoß einzuschalten.



3. In der Kochstellen-Anzeige erscheint ein „A".
4. Anschließend Kochstellenschalter auf gewünschte Fortgarstufe zurückdrehen.
5. Die eingestellte Fortgarstufe wird angezeigt.

   Nach wenigen Sekunden erscheint anstelle der Fortgarstufe erneut „A" in der Anzeige.

   Die Fortgarstufe wird wieder angezeigt, sobald die errechnete Zeit für den Ankochstoß abgelaufen ist.



6. Zur Beendigung des Kochvorgangs auf Position „0" zurückdrehen.
7. Gerät gegebenenfalls mit der Haupttaste ausschalten.

Wenn Sie während der Automatik-Funktion eine höhere Fortgarstufe wählen, z.B. von „3" auf „6" weiterschalten, wird die bereits abgelaufene Zeit für den Ankochstoß berücksichtigt. Wählen Sie eine niedrigere Fortgarstufe, wird die Automatik-Funktion sofort beendet.

Sie können die Automatik-Funktion vorzeitig beenden, indem Sie den Kochstellenschalter zunächst auf „0" stellen und anschließend wieder die gewünschte Fortgarstufe einstellen.

Ankochzeiten bei Kochen mit Ankoch-Automatik

Schalterstellung:	Ankochzeit der Ankoch-Automatik
A und 9	ohne Automatik-Funktion
A und 8	4,5 Minuten
A und 7	3,5 Minuten
A und ·6	3 Minuten
A und 6	2 Minuten
A und ·5	12,5 Minuten
A und 5	10 Minuten
A und ·4	8 Minuten
A und 4	6,5 Minuten
A und ·3	5,5 Minuten
A und 3	5 Minuten
A und ·2	3 Minuten
A und 2	2 Minuten
A und 1	1 Minuten

Nach Ablauf der Ankochzeit schaltet die Ankoch-Automatik selbsttätig auf die eingestellte Fortgarstufe zurück.

Beobachten Sie die ersten Kochvorgänge. Dabei können Sie feststellen, welche Kochstufe bei „Ihrem Geschirr", für „Ihre Gerichte und Mengen" optimal ist.

Sicherheitsabschaltung der Kochstellen

Wird eine der Kochstellen nach einer bestimmten Zeit nicht ausgeschaltet oder die Kochstufe nicht verändert, schaltet sich die Kochstelle automatisch ab.

In der Kochstellen-Anzeige der abgeschalteten Kochstelle erscheint ⊖.

Die Kochstellen schalten sich ab bei:

- Kochstufe 1 - 2 nach 6 Stunden
- Kochstufe 3 - 4 nach 5 Stunden
- Kochstufe 4 - 5 nach 4 Stunden
- Kochstufe 6 - 9 nach 1,5 Stunden

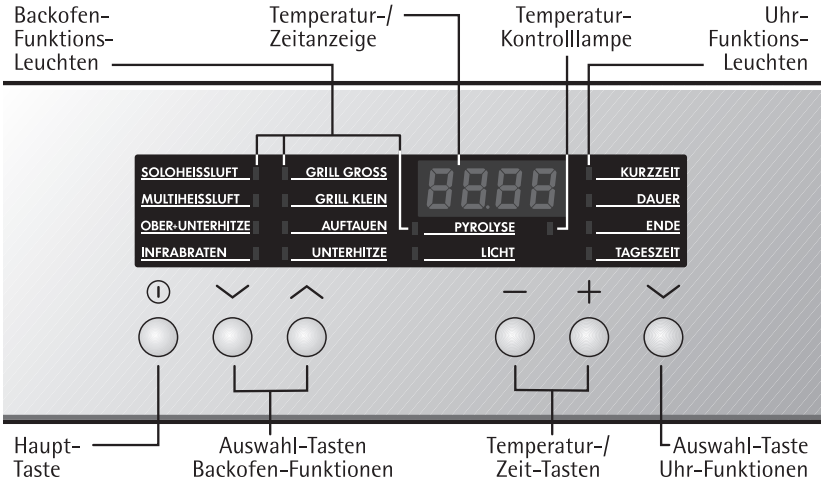
Inbetriebnahme nach der Sicherheitsabschaltung

Zur erneuten Inbetriebnahme nach der Sicherheitsabschaltung den eingeschalteten Kochstellenschalter in die Null-Position drehen.

Danach ist die Kochstelle wieder betriebsbereit.

Bedienen des Backofens

Die elektronische Backofen-Steuerung



Allgemeine Hinweise

- Gerät immer zuerst mit der Haupttaste ⏻ einschalten.
- Wenn die Funktionsleuchte an ist, beginnt der Backofen zu heizen bzw. die eingestellte Zeit abzulaufen.
- Die Backofenbeleuchtung ist eingeschaltet, sobald eine Backofen-Funktion gewählt ist.

Backofen-Funktionen

Für den Backofen stehen Ihnen folgende Funktionen zur Verfügung:

Die Funktionen SOLOHEISSLUFT, OBER + UNTERHITZE und INFRABRATEN enthalten eine **automatische Schnellaufheizung**. Diese stellt sicher, dass die gewählte Temperatur schnellstmöglich erreicht wird.

SOLOHEISSLUFT

Temperaturvorschlag: 150 °C

Zum Backen von Kuchen auf **einer Ebene** und für Gebäcke, die eine intensivere Bräunung und Knusprigkeit des Bodens benötigen. Dazu zählen z.B. Pizza, Quiche Lorraine, Käsekuchen usw.

Die Backofentemperaturen 20-40 °C niedriger einstellen als bei Ober-/Unterhitze.

Ober-/Unterhitze sind in Betrieb und zusätzlich ist der Ventilator eingeschaltet.

MULTIHEISSLUFT

Temperaturvorschlag: 150 °C

Zum **Backen** auf **bis zu drei Ebenen** gleichzeitig.

Die Backofentemperaturen 20-40 °C niedriger einstellen als bei Ober-/Unterhitze.

Der Rückwandheizkörper ist in Betrieb und zusätzlich ist der Ventilator eingeschaltet.

OBER + UNTERHITZE

Temperaturvorschlag: 200 °C

Zum **Backen** und **Braten** auf **einer Ebene**.

Der Ober-und Unterhitzeheizkörper sind in Betrieb.

INFRABRATEN

Temperaturvorschlag: 180 °C

Zum **Braten** größerer Fleischstücke oder Geflügel auf einer Ebene. Die Funktion eignet sich auch zum **Gratinieren** und **Überbacken**.

Der Grillheizkörper und die Oberhitze sind abwechselnd mit dem Ventilator in Betrieb.

GRILL GROSS

Temperaturvorschlag: 300 °C

Zum **Grillen** flacher Lebensmittel in **größeren Mengen**, wie z.B. Steaks, Schnitzel, Fisch oder zum **Toasten**.

Die Oberhitze und der Grillheizkörper sind in Betrieb.

GRILL KLEIN

Temperaturvorschlag: 300 °C

Zum **Grillen** flacher Lebensmittel, die in der **Mitte des Rostes** angeordnet werden, wie z.B. Steaks, Schnitzel, Fisch oder zum **Toasten**.

Der Grillheizkörper ist in Betrieb.

AUFTAUEN

Temperatureinstellung: 30 °C

Zum **An-und Auftauen** von z. B. Torte, Butter, Brot, Obst oder anderen **gefrorenen Lebensmitteln.**

Bei dieser Funktion ist der Ventilator **ohne** Beheizung in Betrieb.

UNTERHITZE

Temperaturvorschlag: 150 °C

Zum **Nachbacken** von Kuchen mit **krossen Böden**.

Der Unterhitzeheizkörper ist in Betrieb.

PYROLYSE

Zur pyrolytischen Selbstreinigung des Backofens.

Dabei werden Schmutzrückstände im Backofen verbrannt, die sich nach dem Abkühlen des Backofens herauswischen lassen.

Der Backofen wird auf ca. 500 °C aufgeheizt.

LICHT

Zum Ein- und Ausschalten der Backofenbeleuchtung.

Für die Dauer des Backofenbetriebes ist die Backofenbeleuchtung automatisch an.

Backofen-Funktion einschalten

1. Gerät mit der Haupttaste ⏻ einschalten.
2. Tasten Auswahl ⌃ oder ⌄ drücken, bis die gewünschte Funktionsleuchte an ist.

In der Temperatur-Anzeige erscheint ein Temperaturvorschlag.

Die Temperatur-Kontrolllampe leuchtet, solange der Backofen aufheizt.

Backofen-Temperatur ändern

Tasten ⊕ oder ⊖ drücken, um die Temperatur nach oben oder unten zu verändern.

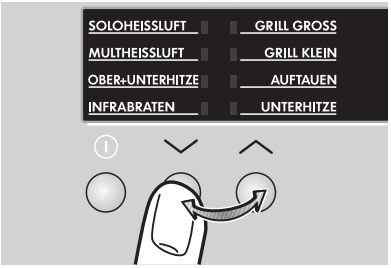
Die Einstellung erfolgt in 5 °C-Schritten.

Backofen-Funktion ändern

Tasten ⌃ oder ⌄ so oft drücken, bis die gewünschte Funktionsleuchte an ist.

Backofen ausschalten

Zum Ausschalten des Backofens Tasten Auswahl ⌃ oder ⌄ so oft drücken, bis keine Funktionsleuchte mehr an ist.



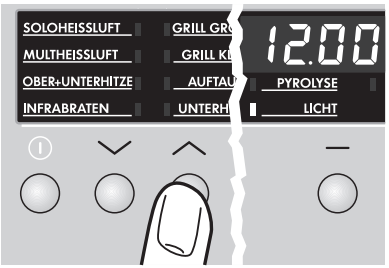
Kühlgebläse

Das Gebläse schaltet sich automatisch ein, sobald der Backofen in Betrieb genommen wird, um die Geräteoberflächen kühl zu halten. Nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde, läuft das Gebläse noch weiter, um das Gerät abzukühlen und schaltet sich dann selbständig ab.

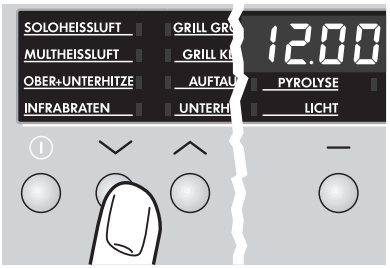
Backofenbeleuchtung ein- und ausschalten

Sie können die Backofenbeleuchtung auch ohne Backofen-Funktion einschalten.

1. Gerät mit der Haupttaste ⏻ einschalten.
2. Taste Auswahl ⌃ für Backofen-Funktionen einmal drücken.
   Die Funktionsleuchte „LICHT" ist an und die Backofenbeleuchtung ist eingeschaltet.



3. Taste Auswahl ⌄ für Backofen-Funktionen einmal drücken.
   Die Backofenbeleuchtung ist ausgeschaltet.

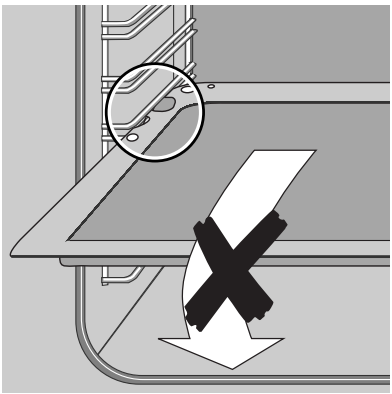


Rost und Universalblech einsetzen

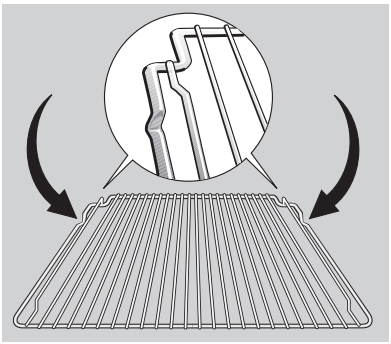
Kippsicherung
Alle Einschubteile sind mit einer kleinen Auswölbung rechts und links versehen. Diese Auswölbung dient als Kippsicherung und muss immer nach hinten weisen.

Blech bzw. Universalblech einsetzen:

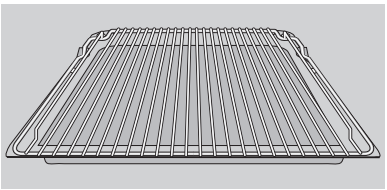
Die Kippsicherung muss nach hinten weisen.



Rost einsetzen:
Rost so einsetzen, dass die beiden Führungsstäbe nach oben zeigen. Die Kippsicherung muss nach unten weisen und im Backraum hinten liegen.



Rost und Blech einsetzen:
Bei gemeinsamer Benutzung von Rost und Universalblech die Kipp-sicherung des Rostes genau in die Ausbuchtungen des Bleches setzen.

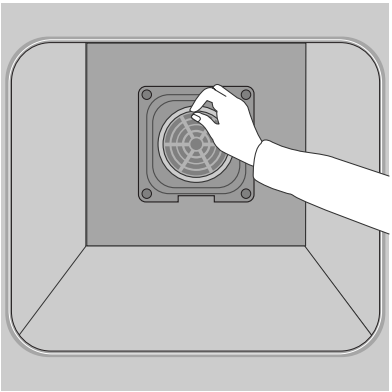


Fettfilter einsetzen/herausnehmen

Der Fettfilter schützt den Rückwandheizkörper beim Braten vor Fettspritzern.

Fettfilter einsetzen
Fettfilter am Griff fassen und die beiden Halterungen von oben nach unten in die Öffnung an der Backofenrückwand (Ventilatoröffnung) einsetzen.

Fettfilter herausnehmen
Fettfilter am Griff fassen und nach oben aushängen.



Uhr-Funktionen

KURZZEIT
Zum Einstellen einer Kurzzeit. Nach Ablauf ertönt ein Signal.
Diese Funktion ist ohne Auswirkung auf den Backofenbetrieb.

DAUER
Zum Einstellen, wie lange der Backofen in Betrieb sein soll.

ENDE
Zum Einstellen, wann sich der Backofen wieder ausschalten soll.

TAGESZEIT
Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Tageszeit
(siehe auch Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch").

Allgemeine Hinweise

- Gerät vor jeder Uhreinstellung mit der Haupttaste ⏻ einschalten.
- Nach dem Auswählen einer Uhr-Funktion blinkt die dazugehörige Funktionsleuchte ca. 5 Sekunden. Während dieser Zeit können mit der ⊕ oder ⊖ Taste die gewünschten Zeiten eingestellt oder verändert werden.
- Nach dem Einstellen der gewünschten Zeit blinkt die Funktionsleuchte nochmals ca. 5 Sekunden. Danach ist die Funktionsleuchte an. Die eingestellte Zeit beginnt abzulaufen.

KURZZEIT

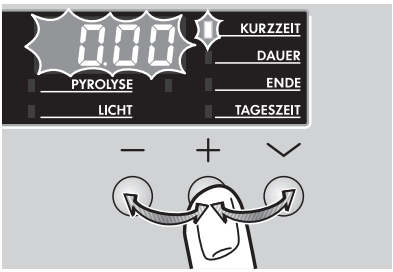
1. Taste Auswahl ⌄ so oft drücken, bis die Funktionsleuchte KURZZEIT blinkt.

2. Mit den Tasten ⊕ oder ⊖ die gewünschte KURZZEIT einstellen. (Max. 2 Stunden 30 Minuten).

Nach ca. 5 Sekunden zeigt die Anzeige die verbleibende Zeit.
Die Funktionsleuchte KURZZEIT ist an.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt die Funktionsleuchte und es ertönt für 1 Minute ein Signalton.

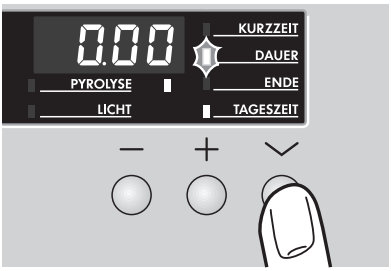
Signalton abstellen:
Durch Drücken einer beliebigen Taste



DAUER

1. Backofen-Funktion und Temperatur wählen.

2. Taste Auswahl ⌄ so oft drücken, bis die Funktionsleuchte DAUER blinkt.

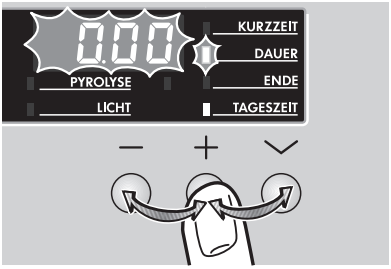


3. Mit den Tasten ⊕ oder ⊖ die gewünschte Gardauer einstellen.

Nach ca. 5 Sekunden schaltet die Anzeige auf die eingestellte Backofentemperatur um. Die Funktionsleuchte DAUER leuchtet und der Backofen ist sofort an.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt die Funktionsleuchte, es ertönt für 2 Minuten ein Signalton und der Backofen schaltet sich aus.

Signalton abstellen:
Durch Drücken einer beliebigen Taste



ENDE

1. Backofen-Funktion und Temperatur wählen.

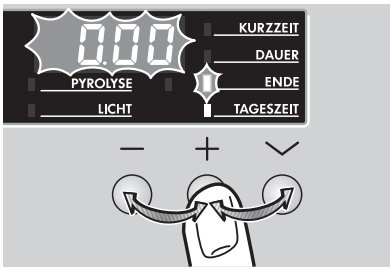
2. Taste Auswahl ⌄ so oft drücken, bis die Funktionsleuchte ENDE blinkt.

3. Mit den Tasten ⊕ oder ⊖ die gewünschte Abschaltzeit einstellen.

Nach ca. 5 Sekunden schaltet die Anzeige auf die eingestellte Backofentemperatur um.
Die Funktionsleuchte ENDE ist an.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt die Funktionsleuchte, es ertönt ein Signal für 2 Minuten und der Backofen schaltet sich aus.

Signalton abstellen:
Durch Drücken einer beliebigen Taste



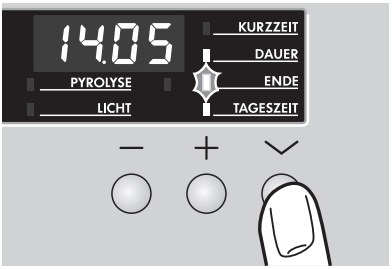
DAUER und ENDE kombiniert

DAUER und ENDE können gleichzeitig verwendet werden, wenn der Backofen zu einem **späteren Zeitpunkt** automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll.

1. Backofen-Funktion und Temperatur wählen.

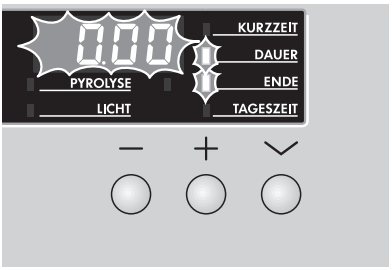
2. Mit der Funktion DAUER Zeit einstellen, die das Gericht zum Garen benötigt.
Z. B.: 1 Stunde.

3. Mit der Funktion ENDE Zeit einstellen, zu der das Gericht fertig sein soll.
Z. B.: 14:05 Uhr.



Die Funktionsleuchten DAUER und ENDE leuchten und in der Anzeige erscheint die Tageszeit.
Z. B.: 12:05 Uhr.
Der Backofen schaltet sich automatisch zum errechneten Zeitpunkt ein.
Z. B.: 13:05 Uhr

Und nach Ablauf der eingegebenen Dauer wieder aus.
Z. B.: 14:05 Uhr.



TAGESZEIT ändern

1. Taste Auswahl ⌄ so oft drücken, bis die Funktionsleuchte TAGESZEIT blinkt.

2. Mit den Tasten ⊕ oder ⊖ die aktuelle Tageszeit einstellen.

3. Nach ca. 5 Sekunden erlischt das Blinken der Funktionsleuchte und die Uhr zeigt die eingestellte Tageszeit an.
Das Gerät ist wieder betriebsbereit.

ℹ Die TAGESZEIT kann nur verändert werden, wenn die Kindersicherung ausgeschaltet, und keine der Uhrfunktion DAUER oder ENDE eingestellt ist.

Abschaltung der Zeitanzeige

Durch das Abschalten der Zeitanzeige können Sie Energie einsparen.

Die Anzeige kann nur abgeschaltet werden, wenn der Backofen ausgeschaltet ist.

Zeitanzeige abschalten

1. Gerät gegebenenenfalls mit der Haupttaste **ausschalten**.
2. Taste ⊕ und Auswahl Uhr-Funktionen ⊻ gleichzeitig so lange drücken, bis die Anzeige dunkel wird.

Sobald das Gerät wieder in Betrieb genommen wird, schaltet sich die Anzeige automatisch ein.

Beim nächsten Ausschalten erlischt die Tageszeitanzeige wieder.

Um die Tagezeit wieder ständig anzeigen zu lassen, müssen Sie die Zeitanzeige wieder einschalten.

Zeitanzeige einschalten

1. Gerät gegebenenenfalls mit der Haupttaste **ausschalten**.
2. Taste ⊕ und Auswahl Uhr-Funktionen ⊻ gleichzeitig so lange drücken, bis die Anzeige wieder erscheint.

Kindersicherung des Backofens

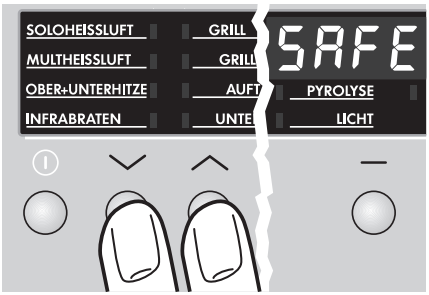
Der Backofen ist mit einer Kindersicherung ausgestattet. Sobald die Kindersicherung eingeschaltet ist, kann der Backofen nicht in Betrieb genommen werden.

- Die Kindersicherung gilt für den Backofen und die Kochstellen.
- Um die Kindersicherung einschalten zu können darf keine Backofen-Funktion gewählt sein.

Kindersicherung einschalten

1. Gerät gegebenenfalls mit der Haupttaste einschalten.

2. Auswahl-Tasten Backofen-Funktion ⌃ und ⌄ gleichzeitig gedrückt halten bis in der Backofen-Anzeige „SAFE" und in den Kochstellen-Anzeigen „L" erscheint.



Die Kindersicherung ist jetzt in Betrieb.

Kindersicherung ausschalten

Auswahl-Tasten Backofen-Funktionen ⌃ und ⌄ gleichzeitig ca. 2 Sekunden gedrückt halten.

Die Kindersicherung ist jetzt ausgeschaltet und der Backofen ist wieder betriebsbereit.

Durch Ausschalten des Gerätes mit der Haupttaste wird die Kindersicherung nicht aufgehoben.

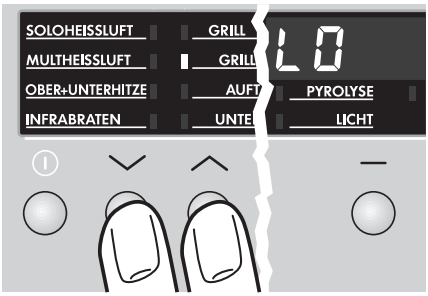
Tastenverriegelung

Zum Sichern einer eingestellten Backofen-Funktion vor versehentlichem Verstellen.

Tastenverrieglung einschalten

1. Gerät gegebenenfalls mit der Haupttaste einschalten.
2. Backofen-Funktion wählen.
3. Auswahl-Tasten Backofen-Funktion ⌃ und ⌄ gleichzeitig für ca. 2 Sekunden gedrückt halten bis in der Anzeige „LO" erscheint.

   Die Tastenverriegelung ist jetzt in Betrieb.



Tastenverriegelung ausschalten

Auswahl-Tasten Backofen-Funktionen ⌃ und ⌄ gleichzeitig ca. 2 Sekunden gedrückt halten.

Die Tastenverrieglung wird automatisch aufgehoben, wenn das Gerät ausgeschaltet wird.

Sicherheitsabschaltung des Backofens

Wird der Backofen nach einer bestimmten Zeit nicht ausgeschaltet oder die Temperatur nicht verändert, schaltet er sich automatisch ab.

Die Funktionsleuchte der gewählten Backofenfunktion ist an.

In der Temperatur-/Zeitanzeige blinkt '0.00' und ein akustisches Signal ertönt.

Die Temperaturkontrolllampe blinkt.

Der Backofen schaltet sich ab bei einer Backofentemperatur von:

30 - 120° C	nach	12,5 Stunden
120 - 200° C	nach	8,5 Stunden
200 - 250° C	nach	5,5 Stunden
250 - 300° C	nach	1,5 Stunden

Inbetriebnahme nach Sicherheitsabschaltung

Durch Drücken einer beliebigen Zeitwahltaste wird der Backofen ausgeschaltet und kann danach erneut in Betrieb genommen werden.

Anwendungen, Tabellen und Tipps

Kochen

Die Angaben in den folgenden Tabellen sind Richtgrößen. Welche Schalterstellung für Kochvorgänge erforderlich ist, hängt von der Qualität der Töpfe und von der Art und Menge der Lebensmittel ab.

Anhaltswerte zum Kochen mit der Kochstelle

Schalter-stellung	Garvorgang/ Fortgarstufe	geeignet für
9	**Ankochen**	Ankochen großer Mengen Wasser, Spätzle kochen
7-9	**Starkes Anbraten**	Frittieren von Pommes frites, Anbraten von Fleisch, z.B. Gulasch, Ausbacken, z.B. Kartoffelpuffer Braten von Lendenstücken, Steaks
6-7	**Mildes Braten**	Braten von Fleisch, Schnitzel, Cordon bleu Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber Mehlschwitze, mildes Braten Eier, Eierkuchen, Krapfen frittieren
4-5	**Kochen**	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen, Dämpfen von Kartoffeln, Fleischbrühe kochen
3-4	**Dämpfen, Dünsten**	Dünsten von Gemüse, Schmoren von Fleisch Milchreis kochen
2-3	**Quellen**	Quellen von Reis und Milchgerichten (zwischendurch umrühren), Dämpfen kleinerer Mengen Kartoffeln oder Gemüse, Erhitzen von Fertiggerichten
1-2	**Schmelzen**	Schaumomelett, Eierstich, Sauce hollandaise, Warmhalten von Gerichten, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine
0		Nachwärme, Aus-Stellung

⚠ Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes frites) zubereiten, bleiben Sie bitte in der Nähe.

Anwendungsbeispiele für Kochen mit Automatik

Schalter-stellung	Gar-vorgang	geeignet für	Dauer	Hinweise Tipps
A7 bis A8	**Starkes Braten**	Steaks	3-10 Minuten	Zwischendurch wenden
A6 bis A7	**Braten**	Schnitzel, Frikadellen, Spiegeleier, Bratwürste	10-20 Minuten	Zwischendurch wenden
A6 bis A7	**Backen**	Pfannku-chen, Flädle	fortlaufend backen	Zwischendurch wenden
A3½ bis A5½	**Kochen**	Suppen	40-150 Minuten	Bis 2 l Flüssigkeit plus Zutaten
A3 bis A5	**Dämpfen**	Kartoffeln, Gemüse	20-60 Minuten	Wenig Flüssigkeit verwenden z.B.: max. ¼ l Wasser auf 750 g Kartoffeln
A2½ bis A4½	**Dünsten, Auftauen**	Gemüse	20-45 Minuten	Bei Bedarf wenig Flüssigkeit zugeben
A2 bis A3½	**Quellen**	Reis, Hirse, Buchweizen	25-50 Minuten	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit dazugeben
A2 bis A3½	**Wärmen**	Fertige Speisen, Eintöpfe	10-30 Minuten	Je nach Menge Einstellung anpassen
A1 bis A2	**Schmelzen**	Butter, Schokolade	10-20 Mi-nuten	Je nach Menge Einstellung anpassen

Beobachten Sie zu Beginn den Kochvorgang mit Automatik. Je nach Geschirr und Menge des Gargutes müssen die obigen Anwendungsbeispiele auf Ihre Erfahrungswerte angepaßt werden.

Kochen mit Automatik empfehlen wir für:

– Gerichte, die kalt aufgesetzt werden, bei hoher Leistung erhitzt werden und auf der Fortgarstufe nicht ständig beobachtet werden müssen,
– Gerichte, die fortlaufend in der heißen Pfanne gebraten werden.

Kochen mit Automatik eignet sich nicht für:

– Gulasch, Rouladen und ähnliche Schmorgerichte, die bis zum Erreichen der richtigen Bräunung unter häufigem Wenden angebraten, aufgegossen und fertiggeschmort werden,
– Klöße, Nudelgerichte mit viel Flüssigkeit,
– das Garen mit Dampfkochtöpfen,
– große Mengen Suppen/Eintöpfe mit mehr als 2 Litern Flüssigkeit.

Backen

Zum Backen die Backofen-Funktion SOLOHEISSLUFT, MULTIHEISSLUFT oder OBER+UNTERHITZE verwenden.

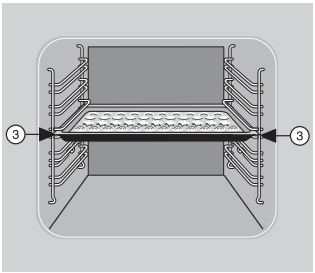
Backformen

- Für OBER+UNTERHITZE eignen sich Formen aus dunklem Metall und beschichtete Formen.
- Für SOLOHEISSLUFT bzw. MULTIHEISSLUFT sind auch helle Metallformen geeignet.

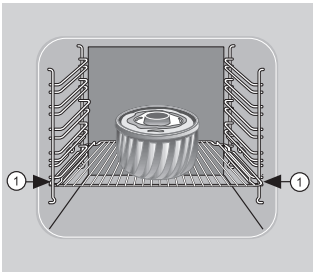
Einsatzebenen

- Backen mit SOLOHEISSLUFT oder OBER+UNTERHITZE ist jeweils nur auf einer Ebene möglich.
- Mit MULTIHEISSLUFT können Sie auf bis zu 3 Backblechen gleichzeitig backen:

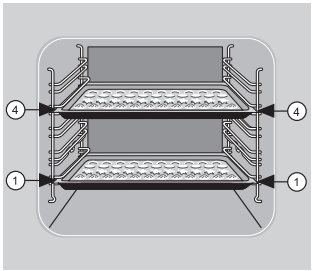
1 Backblech:
z. B. Einsatzebene 3



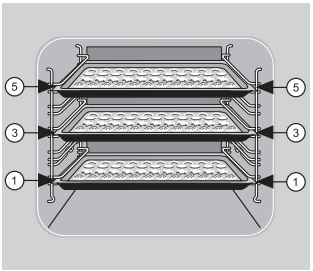
1 Backform:
z. B. Einsatzebene 1



2 Backbleche:
Einsatzebenen 1 und 4



3 Backbleche:
Einsatzebenen 1, 3 und 5



Allgemeine Hinweise

- **Beim Backen Fettfilter herausnehmen**, da sich der Backvorgang sonst verlängert und die Oberfläche ungleichmäßig bräunt.
- Beachten Sie, dass die Einsatzebenen von unten nach oben gezählt werden.
- Backblech mit den Abschrägungen nach vorne einsetzen!
- Kuchen in Formen immer in die Mitte des Rostes stellen.
- Sie können mit SOLOHEISSLUFT oder OBER+UNTERHITZE auch zwei Formen gleichzeitig nebeneinander auf dem Rost backen. Die Backzeit verlängert sich nur unwesentlich.

Hinweise zu den Backtabellen

In den Tabellen finden Sie für eine Auswahl an Gerichten die dafür erforderlichen Temperaturangaben, Garzeiten und Einsatzebenen.

- Die Temperaturen und Backzeiten sind Richtwerte, da sie von der Zusammensetzung des Teiges, der Menge und der Backform abhängig sind.
- Wir empfehlen, beim ersten Mal den kleineren Temperaturwert einzustellen, und erst bei Bedarf, z.B. wenn eine stärkere Bräunung gewünscht wird oder die Backzeit zu lange dauert, eine höhere Temperatur zu wählen.
- Finden Sie für ein eigenes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Gebäck.
- Beim Backen von Kuchen auf Backblechen oder in Formen auf mehreren Ebenen kann die Backzeit um 10-15 Minuten länger sein.
- Feuchte Gebäcke (z. B. Pizzas, Obstkuchen etc.) werden auf einer Ebene zubereitet.
- Höhenunterschiede des Backgutes können am Anfang des Backvorgangs zu unterschiedlicher Bräunung führen. In diesem Fall **verändern Sie bitte nicht die Temperatureinstellung**.
  Bräunungsunterschiede gleichen sich im Laufe des Backvorgangs aus.

Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen ca.10 Minuten vor Ende der Backzeit ausschalten, um die Nachwärme zu nutzen.

Die Tabellen gelten, wenn nicht anders vorgegeben, für das Einsetzen in den kalten Backofen.

Tabelle Backen

Backen auf einer Einsatzebene

Art des Gebäcks	SOLOHEISSLUFT		OBER+UNTERHITZE		Zeit
	Einsatz-ebene von un-ten	Tempera-tur °C	Einsatz-ebene von un-ten	Tempera-tur °C	für beide Funktio-nen Std.: Min.
Gebäck in Formen					
Napf- oder Rodonkuchen	1	**150**-160	1	160-180	0:50-1:10
Sandkuchen/ Königskuchen	1	**140**-160	1	150-170	1:10-1:30
Biskuittorte	1	**150-**160	1	160-180	0:25-0:40
Tortenboden Mürbeteig	3	**170-**180	2	190-210[1]	0:10-0:25
Tortenboden Rührteig	3	**150**-170	2	170-190	0:20-0:25
Gedeckte Apfeltorte	1	150-170	1	**170**-190	0:50-1:00
Pikante Torte (z.B. Quiche Lorraine)	1	**160**-180	1	190-210	0:30-1:10
Käsetorte	1	140-160	1	**170**-190	1:00-1:30
Gebäck auf Backblechen					
Hefezopf-/kranz	3	160-170	3	**170**-190	0:30-0:40
Christstollen	3	150-170[1]	3	**160-**180[1]	0:40-1:00
Brot (Roggenbrot) zuerst .....dann	1	180-200[1] 140-160	2	**250**[1] **160**-180	0:20 0:30-1:00
Windbeutel/Eclairs	3	**160-**170[1]	3	190-210	0:15-0:30
Biskuitrolle	3	150-170[1]	3	**180**-200[1]	0:10-0:20
Streuselkuchen trocken	3	**150**-160	3	160-180	0:20-0:40
Butter-/Zuckerkuchen	3	160-170[1]	3	**190**-210[1]	0:15-0:30
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig)[2]	3	**150**-170	3	170-190	0:25-0:50

Art des Gebäcks	SOLOHEISSLUFT		OBER+UNTERHITZE		Zeit
	Einsatz-ebene von un-ten	Tempera-tur °C	Einsatz-ebene von un-ten	Tempera-tur °C	für beide Funktio-nen Std.: Min.
Obstkuchen auf Mürbeteig[1]	3	**160**-170	3	170-190	0:40-1:20
Blechkuchen mit empfindlichen Belägen (z.B. Quark, Sahne, Bienenstich)	-	-	3	**160-**180[1]	0:40-1:20
Pizza (mit viel Belag)[2]	1	**180**-200	1	190-210[1]	0:30-1:00
Pizza (dünn)	1	**200**-220	1	230-300[1]	0:10-0:25
Fladenbrot	1	**200**-220	1	270-300[1]	0:08-0:15
Wähen (CH)	1	**180**-200	1	210-230	0:35-0:50
Kleingebäck					
Mürbeteigplätzchen	3	**150**-160	3	170-190[1]	0:06-0:20
Spritzgebäck	3	**140**-150	3	160-180	0:10-0:40
Rührteigplätzchen	3	**150**-160	3	170-190	0:15-0:20
Eiweißgebäck, Baiser	3	**80**-100	3	100-120	2:00-2:30
Makronen	3	**100**-120	3	120-140	0:30-0:60
Hefekleingebäck	3	**160**-170	3	170-190	0:20-0:40
Blätterteigkleingebäck	3	**170**-180[1]	3	190-210[1]	0:20-0:30
Brötchen	3	**180**-200[1]	3	180-220[1]	0:20-0:35

1) Backofen vorheizen
2) Kombi-/Fettpfanne bzw. Fettpfanne verwenden!
Die fettgedruckten Angaben zeigen Ihnen jeweils die **günstigste Backofen-Funktion**.

Backen auf mehreren Einsatzebenen

Art des Gebäcks	MULTIHEISSLUFT			Zeit Std.: Min.
	Einsatzebene von unten		Temperatur °C	
	2 Ebenen	3 Ebenen		
Gebäck auf Backblechen				
Windbeutel/Eclairs	1/4	-	**160**-180[1]	0:35-0:60
Streuselkuchen trocken	1/4	-	**140**-160	0:30-0:60
Kleingebäck				
Mürbeteigplätzchen	1/4	1/3/5	**150**-160	0:15-0:35
Spritzgebäck	1/4	1/3/5	**140**-150	0:20-0:60
Rührteigplätzchen	1/4	-	**160**-170	0:25-0:40
Eiweißgebäck, Baiser	1/4	-	**80**-100	2:10-2:50
Makronen	1/4	-	**100**-120	0:40-1:20
Hefekleingebäck	1/4	-	**160**-170	0:30-0:60
Blätterteigkleingebäck	1/4	-	**170**-180[1]	0:30-0:50
Brötchen	1/4	-	**180**-190[1]	0:30-0:55

Tipps zum Backen

Backergebniss	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen ist unten zu hell	Falsche Einschubhöhe	Kuchen tiefer einschieben
Der Kuchen fällt zusammen (wird klitschig, spundig, Wasserstreifen)	Zu hohe Backtemperatur	Backtemperatur etwas niedriger einstellen
	Zu kurze Backzeit	Backzeit verlängern **Backzeiten können nicht durch eine höhere Backtemperatur verkürzt werden**
	Zu viel Flüssigkeit im Teig	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen
Kuchen ist zu trocken	Zu niedrige Backtemperatur	Backtemperatur beim nächsten mal etwas höher einstellen
	Zu lange Backzeit	Backzeit verkürzen
Kuchen wird ungleichmäßig braun	Zu hohe Backtemperatur und zu kurze Backzeit	Backtemperatur etwas niedriger einstellen und Backzeit verlängern
	Teig ist ungleichmäßig verteilt	Teig gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
	Fettfilter ist eingesetzt	Fettfilter herausnehmen
Zu lange Backzeit	Zu niedrige Temperatur	Backtemperatur beim nächsten mal etwas höher einstellen
	Fettfilter ist eingesetzt	Fettfilter herausnehmen

Tabelle Aufläufe und Überbackenes

	OBER+UNTERHITZE		INFRABRATEN		Zeit
	Einsatz-ebene von unten	**Temperatur °C**	**Einsatz-ebene von unten**	**Temperatur °C**	**Std.: Min.**
Nudelauflauf	1	**180**-200	1	160-170	0:45-1:00
Lasagne	1	**180**-200	1	160-170	0:25-0:40
Überbackenes Gemüse[1]	1	200-220	1	**160**-170	0:15-0:30
Überbackene Baguettes[1]	1	200-220	1	**160**-170	0:15-0:30
Süße Aufläufe	1	**180**-200	-	-	0:40-0:60
Fischaufläufe	1	**180**-200	1	160-170	0:30-1:00
Gefülltes Gemüse	1	180-200	1	**160**-170	0:30-1:00

1) Backofen vorheizen.
Die fettgedruckten Angaben zeigen Ihnen die für das Gericht jeweils **günstigste Backofen-Funktion**.

Tabelle Tiefkühl-Fertiggerichte

Gargut	Einsatzebene von unten	Backofen-Funktion	Temperatur	Zeit
Tiefkühlpizza	3	OBER+UNTER-HITZE	nach Hersteller-angaben	nach Hersteller-angaben
Pommes frites[1] (300-600 g)	3	INFRABRATEN	200-220 °C	15-25 Min.
Baguettes	3	OBER+UNTER-HITZE	nach Hersteller-angaben	nach Hersteller-angaben
Obstkuchen	3	OBER+UNTER-HITZE	nach Hersteller-angaben	nach Hersteller-angaben

1) Bemerkung: Pommes frites zwischendurch 2-3 x wenden.

Bei Verwendung von Tiefkühlkost können sich beim Garvorgang die eingesetzten Bleche verziehen. Dies ist auf den großen Temperaturunterschied zwischen Tiefgefrorenem und Backofentemperatur zurückzuführen. Nach dem Abkühlen der Bleche hebt sich die Verformung wieder auf.

Braten

Zum Braten die Backofen-Funktion INFRABRATEN oder OBER+UNTER-HITZE verwenden.

Bratgeschirr

- Zum Braten ist jedes hitzebeständige Geschirr geeignet (Herstellerangaben beachten!).
- Bei Geschirr mit Kunststoffgriffen darauf achten, dass diese hitze-beständig sind (Herstellerangaben beachten!).
- Große Braten können Sie **direkt im Universalblech oder auf dem Rost mit untergesetztem Universalblech** braten (z.B. Pute, Gans, 3-4 Hähnchen, 3-4 Haxen).
- Alle mageren Fleischarten empfehlen wir, **im Bratentopf mit Deckel** zu braten (z.B. Kalbs-, Sauer-, Rinderschmorbraten, tiefgefrorenes Fleisch). So bleibt das Fleisch saftiger.
- Alle Fleischarten, die eine Kruste bekommen sollen, können Sie im **Bratentopf ohne Deckel** braten (z.B. Schweine-, Hack-, Lamm-, Hammelbraten, Ente, 1-2 Haxen, 1-2 Hähnchen, kleines Geflügel, Roastbeef, Filet, Wild).

Tipp: Wenn Sie in Geschirr braten, verschmutzt der Backofen weniger!

Einsatzebenen

- Die Einsatzebenen entnehmen Sie bitte der nachfolgenden Tabelle.

Hinweise zur Brattabelle
In der Tabelle finden Sie für verschiedene Fleischarten Angaben zur geeigneten Backofen-Funktion, Temperatureinstellung, Garzeit und Einsatzebene. Die Angaben sind Richtwerte.

- Wir empfehlen, Fleisch und Fisch **erst ab 1kg im Backofen** zu braten.
- Generell eignet sich für sehr mageres Fleisch, wie Fisch oder Wild besonders die Funktion OBER+UNTERHITZE. Für alle anderen Fleischsorten (insbesondere Geflügel) empfehlen wir die Funktion INFRABRATEN.
- Um ein Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden, empfehlen wir, etwas Flüssigkeit in das Bratgeschirr zu geben.
- Braten bei Bedarf (nach 1/2 - 2/3 der Garzeit) wenden.

Tipp: Große Braten und Geflügel während der Garzeit mehrmals mit Bratenfond begießen. Dadurch erzielen Sie ein besseres Bratergebnis.

Schalten Sie den Backofen ca. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit aus, um die Nachwärme zu nutzen.

Tabelle Braten

Fleischart	Menge	OBER+UNTERHITZE		INFRABRATEN		Zeit
	Gewicht	Einsatz-ebene von un-ten	Tempera-tur °C	Einsatz-ebene von un-ten	Tempera-tur °C	Std.:Min.
Rindfleisch						
Schmorbraten	1-1,5 kg	1	**200**-250	-	-	2:00-2:30
Roastbeef oder Filet						je cm Höhe
- innen rot	je cm Höhe	1	250-270[1]	1	**190-**200	0:05-0:06
- innen rosa	je cm Höhe	1	250-270[1]	1	**180**-190	0:06-0:08
- durch gebraten	je cm Höhe	1	210-250[1]	1	**170**-180	0:08-0:10
Schweinefleisch						
Schulter, Nacken Schinkenstück	1-1,5 kg	1	210-220	1	**160**-180	1:30-2:00
Kotelett, Kassler	1-1,5 kg	1	180-190	1	**170**-180	1:00-1:30
Hackbraten	750 g-1 kg	1	170-180	1	**160**-170	0:45-1:00
Schweinehaxen (vorgekocht)	750 g-1 kg	1	210-220	1	**150**-170	1:30-2:00
Kalbfleisch						
Kalbsbraten	1 kg	1	210-220	1	**160**-180	1:30-2:00
Kalbshaxen	1,5-2 kg	1	210-225	1	**160**-180	2:00-2:30
Lamm						
Lammkeule, Lammbraten	1-1,5 kg	1	210-220	1	**150**-170	1:15-2:00
Lammrücken	1-1,5 kg	1	210-220	1	**160**-180	1:00-1:30

Fleischart	Menge	OBER+UNTERHITZE		INFRABRATEN		Zeit
	Gewicht	Einsatz-ebene von un-ten	Tempera-tur °C	Einsatz-ebene von un-ten	Tempera-tur °C	Std.:Min.
Wild						
Hasenrücken, Hasenkeulen	bis 1 kg	3	**220**-250[1]	3	160-170	0:25-0:40
Reh-/Hirschrücken	1,5-2 kg	1	**210-**220	1	160-180	1:15-1:45
Reh-/Hirschkeule	1,5-2 kg	1	**200**-210	1	160-180	1:30-2:15
Geflügel						
Geflügelteile 4-6 Stück	je 200-250g	3	220-250	3	**180**-200	0:35-0:50
Hähnchenhälfte 2-4 Stück	je 400-500 g	3	220-250	3	**180**-200	0:35-0:50
Hähnchen, Poularde	1-1,5 kg	1	220-250	1	**170**-180	0:45-1:15
Ente	1,5-2 kg	1	210-220	1	**160**-180	1:00-1:30
Gans	3,5-5 kg	1	200-210	1	**150**-160	2:30-3:00
Truthahn/Pute	2,5-3,5 kg 4-6 kg	1	200-210 180-200	1	**150**-160 **140**-150	1:30-2:00 2:30-4:00
Fisch (dünsten)						
Ganze Fische	1-1,5 kg	2/3	**210**-220	2/3	160-170	0:45-1:15

1) Backofen vorheizen.
Die fettgedruckten Angaben zeigen Ihnen die für das Gericht jeweils **günstigste Backofen-Funktion**.

Flächengrillen

Zum Grillen die Backofen-Funktion GRILL GROSS oder GRILL KLEIN mit der Temperatureinstellung 300° C verwenden.

Achtung: Grillen immer bei geschlossener Backofentür.

Den leeren Backofen mit den **Grill-Funktionen immer 5 Minuten vorheizen**!

Grill-Geschirr

- Zum Grillen Rost und Universalblech gemeinsam benutzen.

Einschubebenen

- Zum Grillen flacher Lebensmittel überwiegend die **4. Einschubebene von unten** verwenden.

Hinweise zur Grilltabelle

Die Grillzeiten sind Richtwerte und hängen von der Art und Qualität des Fleisches bzw. Fisches ab.

- Grillen eignet sich besonders für flache Fleisch- und Fischstücke.
- Grillgut nach ca. der Hälfte der Grillzeit wenden.

Tabelle Grillen

Grillgut	Einsatzebene von unten	Grillzeit	
		1. Seite	2. Seite
Frikadellen	4	8-10 Min.	6-8 Min.
Schweinefilet	4	10-12 Min.	6-10 Min.
Bratwürste	4	8-10 Min.	6-8 Min.
Rinderfiletsteaks, Kalbssteaks	4	6-7 Min.	5-6 Min.
Rinderfilet, Roastbeef (ca. 1 kg)	3	10-12 Min.	10-12 Min.
Toastbrote [1]	3	2-3 Min.	2-3 Min.
belegte Toastbrote	3	6-8 Min.	-

1) Grillrost ohne Universalblech verwenden.

Bio-Funktionen

Die niedrigen Temperaturen, die mit diesem Herd eingestellt werden können, ermöglichen es, Fleisch besonders zart und saftig zuzubereiten, Joghurt herzustellen, Hefeteig gehen zu lassen oder auch Obst zu dörren.

Achtung: Bei allen Bio-Funktionen muß der Temperaturvorschlag geändert werden!

Beim Braten mit Niedrigtemperatur benötigen Sie bis zu 20 Prozent weniger Energie als beim herkömmlichen Braten.

Braten mit Niedrigtemperatur

Zum Niedrigtemperatur-Braten die Backofen-Funktion INFRABRATEN verwenden.

Achtung: Zum Braten Fettfilter einsetzen!

Bratgeschirr

- Zum Braten ist jedes hitzebeständige Geschirr geeignet.
- Bei Geschirr mit Kunststoffgriffen darauf achten, daß diese hitzebeständig sind.
- Bei Niedrigtemperatur immer offen, **ohne Deckel braten**.

Einsatzebenen

- Zum Niedrigtemperatur-Braten die **1. Einsatzebene von unten** verwenden.

Allgemeine Hinweise

Das Braten findet **in 2 Stufen** statt:

- Zum Anbraten eine hohe Temperatur wählen.
- Anschließend auf eine niedrige Temperatur umstellen.

Hinweise zum Niedrigtemperaturbraten

Die Bratzeiten stellen nur Richtwerte dar und sind von der Größe, Art und Qualität des Fleisches bzw. Fisches abhängig.

- Je dicker und schwerer das Fleischstück, desto länger dauert die Anbrat- und Fertiggarzeit.
- Das Wenden des Gargutes ist nur bei ganzem Geflügel notwendig.
- Gemüsebeilagen erst nach ca. 2/3 der Anbratzeit zugeben.
- **Nach der Anbratzeit die Backofentür nicht mehr öffnen!** (Geflügel vorher wenden.) Der Wärmeverlust würde die Bratzeit erheblich verlängern.

1. Fleisch, wie gewohnt, vorbereiten (waschen, trocknen, würzen, evtl. in Form binden usw.).

2. Backofen-Funktion INFRABRATEN anwählen.

3. Temperaturvorschlag auf die **Anbrat-Temperatur** laut Tabelle **abändern**.

4. Nach Ablauf der Anbratzeit auf die **Fertiggar-Temperatur** laut Tabelle **umstellen**.

Tabelle Braten bei Niedrigtemperaturen

		INFRABRATEN			
		1. Stufe Anbraten		2. Stufe Fertiggaren	
Bratgut	**Gewicht kg**	**Temperatur °C**	**Zeit Min.**	**Temperatur °C**	**Zeit Min.**
Fleisch		**220**			
Roastbeef	1-1,5		24-45	**85**	30-60
Rinder-, Kalbsfilet	1-1,5		20-40	**85**	20-40
Kalbsrücken	1-2		30-50	**90**	20-60
Wild		**220**			
Rehrücken	1,5-2		25-45	**90**	20-60
Rehkeule	1,5-2		25-45	**120**	40-120
Fisch		**180**			
Lachsforelle	0,5-1		15-20	**80**	10-20
Lachs (Mittelstück)	1-2		25-40	**80**	10-20
Zander / Hecht	0,7-1,5		15-35	**80**	10-20

Niedrigtemperatur-Braten empfehlen wir für:
zarte, magere Fleischstücke und Fisch.
Niedrigtemperatur-Braten ist nicht geeignet für:
z.B. Schmorbraten, Schweinebraten.

Joghurt herstellen

Zur Joghurt-Bereitung die Backofen-Funktion OBER + UNTERHITZE verwenden.

Geschirr

- Als Behälter für Joghurt Tassen oder Gläser mit ca. 150ml verwenden und mit Folie oder Deckel abdecken.

Einsatzebene

- Rost in die **3. Einsatzebene von unten** einsetzen

1. Milch aufkochen (z.B. 1 Liter für 6-8 Portionen).
2. Milch auf 40 °C abkühlen lassen.
3. Einen Becher Naturjoghurt (ca. 150g) in die Milch einrühren, in Behälter füllen und abdecken.
4. Behälter auf den Rost stellen.
5. Backofen-Funktion OBER + UNTERHITZE anwählen und **Temperaturvorschlag auf 40 °C abändern**.
6. Joghurt nach ca. 5-8 Stunden entnehmen (sobald er fest ist).

Hefeteig gehen lassen

Zum Gehen von Teig die Backofen-Funktion OBER + UNTERHITZE verwenden.

Geschirr

- Zum Ansetzen des Teiges eine Schüssel verwenden, die bis 40 °C hitzebeständig ist.

Einsatzebene

- Rost in die **2. Einsatzebene von unten** einsetzen.

1. Schüssel mit dem angesetzten Teig mit Klarsichtfolie abdecken und auf den Rost stellen.
2. Backofen-Funktion OBER + UNTERHITZE anwählen und Temperaturvorschlag **auf 40 °C abändern**.
3. Teig solange gehen lassen, bis er doppelt so groß ist.

Dörren

Zum Dörren die Backofen-Funktion MULTIHEISSLUFT verwenden.

Geschirr

- Rost oder Backblech mit Pergament- oder Backpapier belegen.

Einsatzebenen

- Sie können auf bis zu 2 Ebenen gleichzeitig dörren.
- Rost oder Backblech in die **1. und 4. Einsatzebene von unten** einsetzen.

Hinweise zum Dörren

- Vorbereitetes Dörrgut gleichmäßig auf dem Rost oder Backblech verteilen.
- Dörrgut zwischendurch wenden.
- Dörrgut entnehmen, wenn es sich noch biegen läßt und kein Saft mehr austritt.

Lebensmittel	MULTIHEISSLUFT	
	Temperatur °C	Zeit Std.
Gemüse		
Peperoni (Streifen)	50-75	6 - 8
Suppengemüse	50-75	5 - 6
Pilze	50-75	5 - 6
Kräuter	50-75	6 - 8
Früchte		
Zwetschgen	50-75	8 - 10
Aprikosen	50-75	8 - 10
Apfelschnitze	50-75	6 - 8
Birnen	50-75	6 - 9

Auftauen

Zum Auftauen die Backofen-Funktion AUFTAUEN ohne Temperatureinstellung verwenden.

Auftaugeschirr

- Ausgepackte Speisen auf einem Teller auf den Rost stellen.
- Zum Abdecken keine Teller oder Schüsseln verwenden, da diese die Auftau-Zeit erheblich verlängern.

Einsatzebenen

- Zum Auftauen den Rost in die **1. Ebene von unten** einsetzen.

Hinweise zur Auftau-Tabelle

Die nachfolgende Tabelle gibt Ihnen einige Anhaltspunkte zu den Auftau-Zeiten.

Tabelle Auftauen

Gericht	Auftauzeit Min.	Nachtau-zeit Min.	Bemerkung
Hähnchen, 1000 g	100-140	20-30	Hähnchen auf umgedrehte Untertasse in großen Teller legen. Nach halber Zeit wenden, oder mit Folie abdecken.
Fleisch, 1000 g	100-140	20-30	Nach halber Zeit wenden oder mit Folie abdecken.
Fleisch, 500 g	90-120	20-30	Nach halber Zeit wenden oder mit Folie abdecken.
Forelle, 150 g	25-35	10-15	Nicht abdecken.
Erdbeeren, 300 g	30-40	10-20	Nicht abdecken.
Butter, 250 g	30-40	10-15	Nicht abdecken.
Sahne, 2 x 200 g	80-100	10-15	Nicht abdecken (Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen)
Torte, 1400 g	60	60	Nicht abdecken.

Einkochen

Zum Einkochen die Backofen-Funktion UNTERHITZE verwenden.

Einkoch-Geschirr

- Zum Einkochen nur handelsübliche Gläser gleicher Größe verwenden.

Gläser mit Twist-Off oder Bajonettverschluss und Metalldosen sind ungeeignet.

Einsatzebenen

- Zum Einkochen die **1. Einsatzebene von unten** verwenden.

Hinweise zum Einkochen

- Verwenden Sie zum Einkochen das Backblech. Darauf haben bis zu sechs Gläser mit je einem Liter Inhalt Platz.
- Die Gläser sollten alle gleich hoch gefüllt und zugeklammert sein.
- Stellen Sie die Gläser so in das Backblech, dass sie sich gegenseitig nicht berühren.
- Gießen Sie ca. 1/2 Liter Wasser in das Backblech, damit im Backofen ausreichend Feuchtigkeit entsteht.
- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (bei 1-Liter-Gläsern nach ca. 35-60 Minuten), den Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100° C zurückstellen (siehe Tabelle).

Tabelle Einkochen

Die angegebenen Einkochzeiten und Temperaturen sind Richtwerte

Einkochgut	Temperatur in °C	Einkochen bis Perlbeginn Min.	Weiter-kochen bei 100°C Min.	im ausgeschalteten Backofen stehenlassen
Beerenobst				
Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, reife Stachelbeeren	160-170	35-45	-	-
unreife Stachelbeeren	160-170	35-45	10-15	-
Steinobst				
Birnen, Quitten, Zwetschgen	160-170	35-45	10-15	-
Gemüse				
Karotten	160-170	50-60	5-10	60
Pilze	160-170	40-60	10-15	60
Gurken	160-170	50-60	-	
Mixed Pickles	160-1700	50-60	15	-
Kohlrabi, Erbsen, Spargel	160-170	50-60	15-20	-
Bohnen	160-170	50-60	-	-
Pflaumenmus	160-170 50	45 -	6-8 Std.	- -

Reinigung und Pflege

Warnung: Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen **verboten**!

Gerät von außen

Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spülmittellauge abwischen.

- Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel oder scheuernde Gegenstände.
- Bei Metallfronten verwenden Sie handelsübliche Pflegemittel.

Backofeninnenraum

Warnung: Zur Reinigung muß der Backofen ausgeschaltet und abgekühlt sein.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht fest.

1. Zur Reinigung die Backofenbeleuchtung einschalten.
2. Den Backofen nach jeder Benutzung mit Spülmittellauge auswischen und trocknen. Verwenden Sie keine scheuernden Gegenstände.
3. Bei hartnäckigen Verschmutzungen mit Pyrolyse reinigen.

Hinweis: Durch die Pyrolyse wird die Verwendung eines Backofensprays überflüssig.

Achtung! Falls Sie doch ein Backofenspray verwenden, bitte unbedingt die Angaben des Herstellers beachten.

Zubehör

Alle Einschubteile (Rost, Backblech, Einschubgitter usw.) nach jedem Gebrauch spülen und gut abtrocknen. Zur leichteren Reinigung kurz einweichen.

Fettfilter

1. Den Fettfilter in heißer Spülmittellauge oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.
2. Bei stark eingebrannter Verschmutzung in etwas Wasser und 2-3 Esslöffel Reiniger für Geschirrspülmaschinen auskochen.

Pyrolyse durchführen

Warnung! Der Backofen wird während dieses Vorgangs sehr heiß. Kleinkinder unbedingt fernhalten.

Achtung: Vor Durchführung der Pyrolyse müssen alle Teile und der Fettfilter aus dem Backofen entfernt werden.

Falls Sie die als Sonderzubehör erhältlichen **Backauszüge** verwenden, müssen diese **vor der Pyrolyse entfernt werden**.

Bei noch eingesteckten Backauszügen erscheint in der Zeitanzeige 'tEL'.

Der Pyrolysevorgang würde sich aufgrund einer Sicherheitsabschaltung zum Schutz der Backauszüge nicht starten lassen.

Pyrolyse durchführen

Grobe Verschmutzungen vorher manuell entfernen.

1. Gerät mit Haupttaste einschalten.
2. Backofen-Funktion PYROLYSE wählen.
   Die Temperatur-/ Zeit-Anzeige zeigt „3.15".

   Nach ca. 5 Sekunden hört die Funktionsleuchte DAUER auf zu blinken und in der Anzeige erscheint „P1".

   Die pyrolytische Reinigung läuft jetzt und schaltet sich automatisch nach 3 Stunden 15 Minuten wieder aus.
3. Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt die Funktionsleuchte und es ertönt für 2 Minuten ein Signalton.
4. Durch Drücken der Taste Uhr-Funktionen können Sie den Signalton abstellen.
5. Backofen nach dem Abkühlen mit einem feuchten Tuch auswischen.

i Die Backofenbeleuchtung ist außer Betrieb.
Bei Erreichen einer vorgegebenen Temperatur wird die Tür verriegelt.
Die Temperatur-Kontrolllampe leuchtet solange bis die Tür wieder entriegelt ist.

Verkürzte Pyrolyse durchführen

Vorgehen wie bei „Pyrolyse durchführen" beschrieben.

1. Solange die Funktionsleuchte DAUER blinkt die Taste ⊖ drücken. Die Temperatur-/ Zeit-Anzeige zeigt „2.15".

Nach ca. 5 Sekunden hört die Funktionsleuchte DAUER auf zu Blinken und in der Anzeige erscheint „P2"

Die pyrolytische Reinigung läuft jetzt und schaltet sich automatisch nach 2 Stunden 15 Minuten wieder aus.

2. Weiteres Vorgehen wie bei „Pyrolyse durchführen" beschrieben.

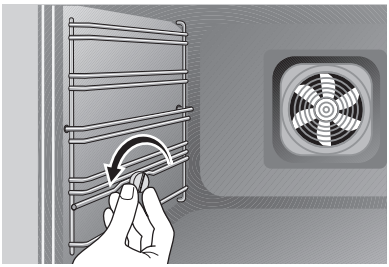
Die Pyrolyse-Abschaltzeit kann mit der Uhr-Funktion ENDE verschoben werden (Siehe Seite 29).

Einschubgitter

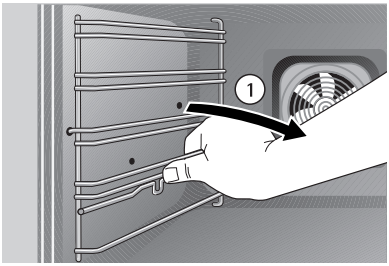
Zur Reinigung der Seitenwände lassen sich die Einschubgitter auf der linken und rechten Seite im Backofen abnehmen.

Einschubgitter abnehmen

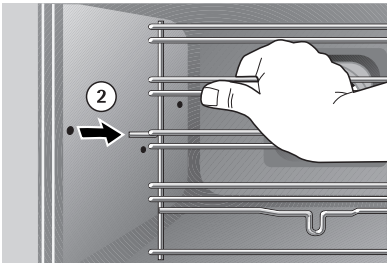
1. Schraube lösen.



2. Gitter hinten von der Backofenwand wegziehen und nach vorne klappen (1).

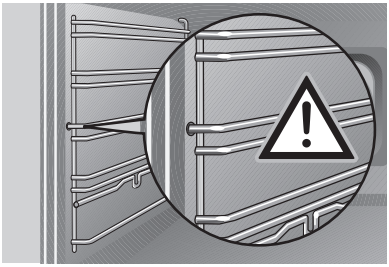


3. Gitter aushängen (2).

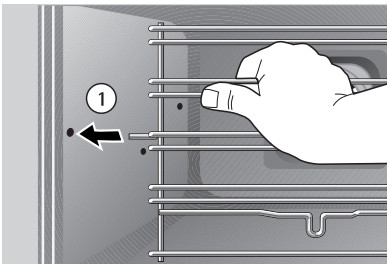


Einschubgitter einsetzen

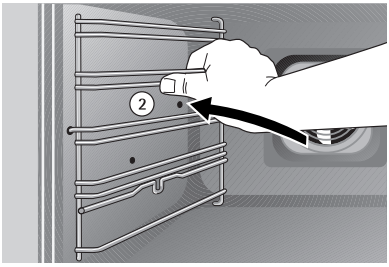
Achten Sie beim Einbau der Gitter darauf, dass die abgerundeten Enden der Führungsstäbe nach vorne weisen!



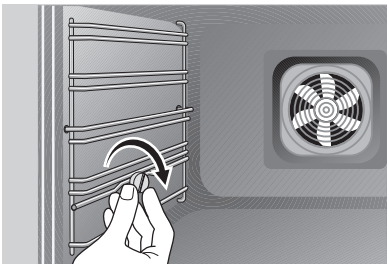
1. Zum Einbau Gitter zuerst vorne einhängen (1).



2. Gitter nach hinten klappen und einstecken (2).



3. Schraube wieder befestigen.



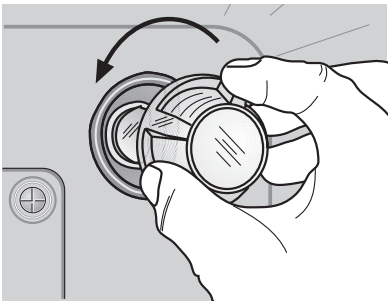
Backofenbeleuchtung

Warnung: Stromschlaggefahr! Vor dem Austausch der Backofenlampe:
– Backofen ausschalten!
– Sicherungen am Sicherungskasten herausdrehen bzw. ausschalten.

Zum Schutz der Backofenlampe und der Glasabdeckung ein Tuch auf den Boden des Backofens legen.

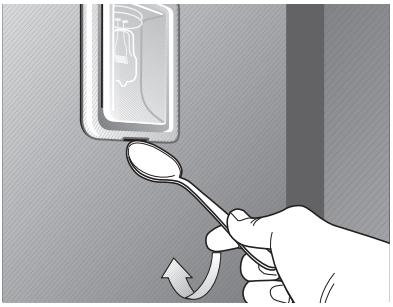
Hintere Backofenlampe austauschen/Glasabdeckung reinigen

1. Glasabdeckung durch drehen nach links abnehmen und reinigen.
2. Falls erforderlich:
   Backofen-Beleuchtung 40 Watt, 230 V, 300 °C, hitzebeständig, austauschen.
3. Glasabdeckung wieder anbringen.

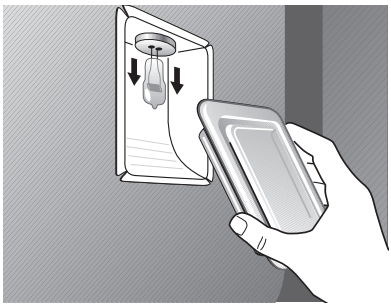


Seitliche Backofenlampe austauschen/Glasabdeckung reinigen

1. Linkes Einschubgitter abnehmen.
2. Glasabdeckung mit Hilfe eines schmalen, stumpfen Gegenstandes (z. B. Teelöffel) abnehmen und reinigen.
3. Falls erforderlich:
   Halogen-Backofen-Beleuchtung 20 Watt, 12 V, 300 °C hitzebeständig, austauschen.



Halogenbeleuchtung immer mit einem Tuch anfassen, um ein Einbrennen von Fettrückständen zu vermeiden.

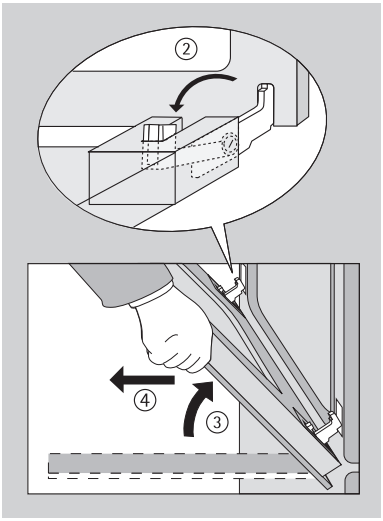


4. Glasabdeckung wieder anbringen
5. Einschubgitter einsetzen.

Backofen-Tür

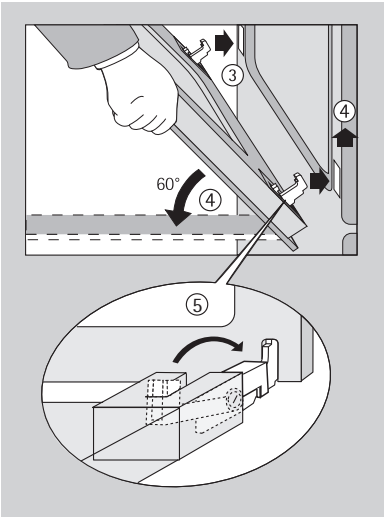
Zum Reinigen lässt sich die Backofen-Tür Ihres Gerätes aushängen.

Backofen-Tür aushängen



1. Backofen-Tür vollständig öffnen.
2. **Messingfarbenen Klemmhebel** an **beiden** Türscharnieren **ganz** aufklappen.
3. Backofen-Tür mit beiden Händen an den Seiten anfassen und **über den Widerstand hinaus** etwa 3/4 schließen.
4. Tür vom Backofen wegziehen (**Vorsicht**: schwer!).
5. Tür mit der Außenseite nach unten auf eine weiche, ebene Unterlage ablegen, beispielsweise auf eine Decke, um Kratzer zu vermeiden.

Backofen-Tür einhängen



1. Tür von der Griffseite her mit beiden Händen seitlich anfassen.
2. Tür unter einem Winkel von ca. 60° halten.
3. Türscharniere **gleichzeitig** in die beiden Aussparungen rechts und links unten am Backofen soweit wie möglich einschieben.
4. Tür bis zum Widerstand nach oben anheben und dann ganz öffnen.
5. Messingfarbenen Klemmhebel an beiden Türscharnieren in ursprüngliche Position zurückklappen.
6. Backofen-Tür schließen.

Backofen-Türglas

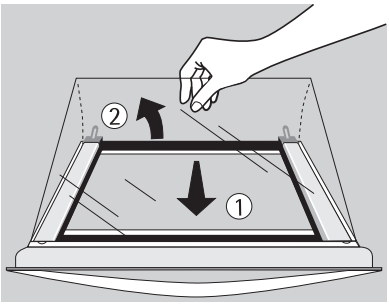
Die Backofen-Tür ist mit vier hintereinander angebrachten Glasscheiben ausgestattet. Die inneren Scheiben sind zur Reinigung abnehmbar.

Warnung: Führen Sie die folgenden Schritte grundsätzlich nur an der **ausgehängten** Backofen-Tür aus! Im eingehängten Zustand könnte die Tür beim Wegnehmen der Verglasung durch die Gewichtserleichterung hochschnellen und Sie gefährden.

Achtung! Bei Gewalteinwirkung, vor allem auf die Kanten der Frontscheibe, kann das Glas brechen.

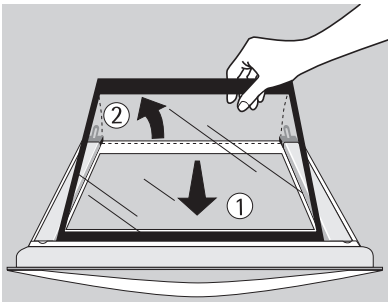
Oberes Türglas ausbauen

1. Backofen-Tür aushängen und mit dem Griff nach unten auf weiche, ebene Unterlage legen.
2. Obere Glasscheibe am unteren Rand anfassen und gegen den Federdruck in Richtung Backofen-Türgriff schieben, bis sie unten freiliegt.
3. Scheibe unten **leicht** anheben und herausziehen.



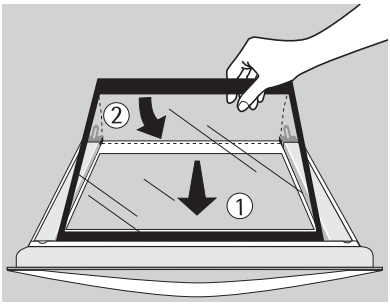
Mittlere Türgläser ausbauen

1. Mittlere Glasscheiben nacheinander am unteren Rand anfassen und in Richtung Backofen-Türgriff schieben, bis sie unten freiliegen.
2. Scheiben unten leicht anheben und herausziehen.



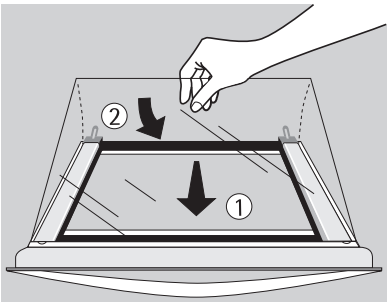
Türgläser reinigen

Mittlere Türgläser einsetzen



1. Mittlere Glasscheiben nacheinander schräg von oben in das Türprofil an der Griffseite einführen.
2. Mittlere Glasscheiben nach unten absenken und Richtung Türunterkante bis zum Anschlag unter die untere Halterung schieben.

Oberes Türglas einsetzen



1. Obere Glasscheibe schräg von oben in das Türprofil an der Griffseite einführen.
2. Glasscheibe absenken. Scheibe gegen die Federkraft an der Griffseite vor das Halteprofil an der Türunterkante legen und **unter das Halteprofil** schieben.
   Die Glasscheibe muss festsitzen!

Backofen-Tür wieder einhängen

Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzonen funktionieren nicht.	Die entsprechende Kochzone ist nicht eingeschaltet.	Kochzone einschalten.
	Die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) hat ausgelöst.	Sicherung überprüfen.
In der Kochzonenanzeige erscheint „-"	Der Hauptschalter ⏻ war ausgeschaltet und die Kochstellenschalter nicht in Nullposition.	Kochstellenschalter auf „0" stellen und dann die gewünschte Kochstufe einstellen.
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist nicht eingeschaltet.	Backofen einschalten.
	Die Tageszeit ist nicht eingestellt.	Tageszeit einstellen.
	Die erforderlichen Einstellungen sind nicht erfolgt.	Einstellungen nachprüfen.
	Sicherheitsabschaltung des Backofens hat ausgelöst	Siehe Sicherheitsabschaltung.
	Die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) hat ausgelöst.	Sicherung überprüfen. Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.
Die Backofenbeleuchtung fällt aus.	Die Backofenlampe ist kaputt.	Backofenlampe austauschen (siehe Reinigung und Pflege).
Die Pyrolyse funktioniert nicht (in der Zeitanzeige erscheint „tEL")	Der Backauszug wurde nicht entfernt	Backauszug entfernen
Die Backofentür ist verriegelt	Gerät ist nicht angeschlossen; Türverriegelung ist aktiviert.	Gerät anschliessen und mindestens 10 Sekunden warten bis die rote Temperatur-Kontrolllampe erlischt.

Wenn Sie die Störung mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst.

Warnung: Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden! Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Bei Fehlbedienungen kann der Besuch des Kundendienst-Technikers bzw. des Fachhändlers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

Hinweis für Geräte mit Metallfront:

Bedingt durch die kühle Front Ihres Gerätes, kann es nach dem Öffnen der Tür während oder kurz nach dem Backen oder Braten, kurzzeitig zum Beschlagen des inneren Türglases kommen.

Technische Daten

Backofen Innenmaße

Höhe x Breite x Tiefe	31 cm x 41 cm x 41 cm
Volumen (Nutzinhalt)	52 l

Bestimmungen, Normen, Richtlinien

Dieses Gerät entspricht folgenden Normen:

- EN 60335-1 und EN 60335-2-6
  bezüglich der Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke und
- EN 60350 bzw. DIN 44546 / 44547 / 44548
  bezüglich der Gebrauchseigenschaften von Elektroherden, Kochmulden, Backöfen und Grillgeräten für den Haushalt
- EN 55014-2 / VDE 0875 Teil 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 Teil 14 / 1999-10
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 Teil 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 Teil 3
  bezüglich der grundlegenden Schutzanforderungen zur elektromagnetischen Verträglichkeit (EMV).

CE Dieses Gerät entspricht folgenden EG-Richtlinien:

- 73/23/EWG vom 19.02.1973 Niederspannungs-Richtlinie einschließlich Änderung 90/683/EWG
- 89/336/EWG vom 03./0.5.1989 EMV-Richtlinie einschließlich Änderung 92/31/EWG
- 93/68/EWG CE-Kennzeichnungs-Richtlinie.

Stichwortverzeichnis

A

Ankoch-Automatik 16
Aufläufe 45
Auftauen 21, 57

B

Backblech 11
Backen 39
Backofen
- Bedienen 19
- Dampfaustritt 11
- Funktionen 20
- Lampe 66
- Tür 67
- Zubehör 11

Bedienblende 8
Beleuchtung 66
Braten 47

E

Einkochen 58
Einschubgitter 64
Entsorgung 7

F

Fertiggerichte 46
Fettfilter 25
Fettpfanne 11

G

Gerätebeschreibung 8
Grill Gross 21
Grill Klein 21
Grillen 51

I

Infrabraten 20

K

Kindersicherung 33
Kippsicherung 24
Kochen 36
Kochstellen 14
Kombi-Rost 11
Kundendienst 75

L

Licht 21

M

Multiheissluft 20

O

Ober-/Unterhitze 20

P

Pyrolyse 21, 61

R

Reinigung
- Backofeninnenraum 60
- Backofentür 67
- Einschubgitter 64
- Erstes Reinigen 13
- Fettfilter 61
- Pyrolyse 61
- Zubehör 60

Reparaturen 5
Rost 24

S

Sicherheit 5
Sicherheitsabschaltung 18
Soloheißluft 20

T

Tabellen und Tipps 36
Tastatursperre 34
Tür 67, 68

U

Überbackenes 45
Uhr 19
- Funktionen 26
- Tageszeit einstellen 26

Universalblech 24
Unterhitze 21

W

Was tun, wenn 70

Z

Zeitanzeige abschalten 32
Zubehör 11, 24

Service

Im Kapitel „Was tun, wenn ...“ sind einige Störungen zusammengestellt, die Sie selbst beheben können. Sehen Sie im Störungsfall zunächst dort nach.

Handelt es sich um eine technische Störung?

Dann wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unter der kostengünstigen Rufnummer **0180 322 66 22*** erreichen Sie immer die nächstgelegene Niederlassung unseres Werkskundendienstes oder einen unserer Service-Partner.

Bereiten Sie das Gespräch in jedem Fall gut vor. Sie erleichtern so die Diagnose und die Entscheidung, ob ein Kundendienstbesuch nötig ist.

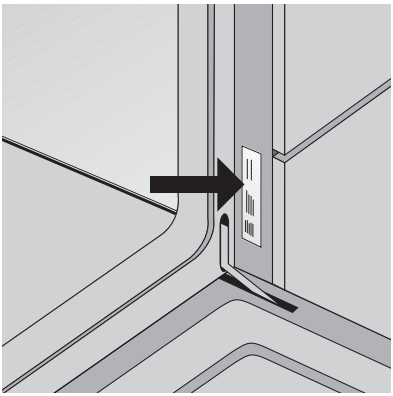
Halten Sie möglichst genau fest:

- Wie äußert sich die Störung?
- Unter welchen Umständen tritt die Störung auf?

Notieren Sie für das Gespräch unbedingt folgende Kennziffern Ihres Gerätes auf dem Typschild:

- PNC-Ziffer (9 Ziffern),
- S-No-Ziffer (8 Ziffern).

Wir empfehlen, die Kennziffer hier einzutragen, damit Sie sie stets zur Hand haben:



PNC . . . . . .

S-No . . . . . .

Wann entstehen Ihnen auch während der Garantiezeit Kosten?

- Wenn Sie die Störung mit Hilfe der Störungstabelle (siehe Abschnitt „Was tun, wenn ...“) selbst hätten beseitigen können,
- wenn mehrere Anfahrten des Kundendienst-Technikers erforderlich sind, weil er vor seinem Besuch nicht alle wichtigen Informationen erhalten hat und daher z.B. Ersatzteile holen muss. Diese Mehrfahrten können Sie vermeiden, wenn Sie Ihren Telefonanruf in der oben beschriebenen Weise gut vorbereiten.

*0.09 Euro/Min

AEG Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

http://www.aeg.hausgeraete.de

© Copyright by AEG

822 947 495-A-050302-09

Änderungen vorbehalten